

NORDENS STØRSTE FØDEVAREMESSE:

Økologi indtager rekordstort areal til Foodexpo

Økologi har aldrig fyldt mere i gryderne og på menukortene hos landets professionelle køkkener end nu. Derfor kommer økologi til at indtage et rekordstort areal, når nordens største fødevaremesse, Foodexpo i Herning, slår dørene op på søndag. Her fylder Økologisk Landsforening hele tre haller med øko-events og kåringer, debatter, workshops og cirka 100 økologiske udstillere.

Danskerne fylder indkøbskurven med økologi som aldrig før, og den samme udvikling gør sig gældende i landets professionelle køkkener. Her er øko-salget firdoblet på blot seks år og forventes at sætte ny rekord igen i år. Det sætter tydeligt præg på fødevaremessen Foodexpo i Herning, som finder sted den 18.-20. marts. Her står Økologisk Landsforening i spidsen for en rekordstor øko-satsning, hvor hele tre haller fyldes med økologi.

- Økologi banker på alle køkkendøre i hele landet – lige fra gourmetrestauranten, caféen og hotellet til kantinen, daginstitutionen og sygehuskøkkenet. Den udvikling omfavner vi og giver et yderligere boost på Foodexpo 2018. ØKO-hallerne bliver et nytænkende og sanseligt oplevelsesunivers, der peger mod den økologiske fremtid. En fremtid, hvor alle danskere - fra København til Lemvig - skal have mulighed for at få et økologisk måltid mad, når de spiser uden for hjemmet, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Fra forklæde til råvare

De op mod 100 udstillere i Foodexpos øko-haller vil præsentere alt fra økologiske mejeriprodukter, korn, kød, øl, vin, chokolade og kaffe til kokketøj, køkkenudstyr og blomster. Alt fra små, innovative startups til store, etablerede virksomheder er repræsenterede i de økologiske haller – ligesom alle landets store grossister ([Se alle øko-udstillere](#)).

- Når man som restauratør har en holdning til økologi, tænker man det ofte hele vejen rundt. Lige fra forklæde til råvarer. Derfor har vi søgt at få så mange forskellige brancher som overhovedet muligt repræsenteret for at give et helhedsindtryk af morgendagens økologiske løsninger. Den mangfoldige udstillerskare understreger netop, at både små og store aktører i branchen har forstået, at økologi er fremtiden, siger Torben Blok.

ØKO-hallerne vil summe af debat og dialog

Gæsterne i ØKO-hallerne kan deltage i bl.a. smagninger og workshops i Det Økologiske Mølleri og Den Økologiske Chokoladefabrik, overvære spisemærkeoverrækkelser til mere end 40 køkkener fra hele landet eller stemme på deres favoritprodukt til prisen 'Økologisk Guld 2018'. Øko-hallerne vil desuden byde på et fyldigt program af oplæg, debatter og samtaler i Det Økologiske Forsamlingshus, Den Økologiske Byhave og Den Økologiske Klimaskov.

Her kan man f.eks. opleve, når formand for Økologisk Landsforening, Per Kølster, og formand for Landbrug og Fødevarer, Martin Merrild, mødes til en debat om udviklingen af den økologiske fødevarereproduktion.

Man kan høre Christian Puglisi, Michelin-kok, restauratør og forfatter give sin vurdering af, hvordan en bæredygtig omstilling i branchen kan bidrage til en god forretning. Og man kan møde forfatter, foredragsholder og rådgiver, Signe Wenneberg, som giver grønne hverdagstips til, hvordan man gør sit køkken mere bæredygtigt.

Flemming Birch, ekspert i forbrugertrends og detail, kommer også og stiller skarpt på fødevaretrends frem til 2020. Og meteorolog og klimaformidler Jesper Theilgaard sætter fokus på klimaændringer og global opvarmning.

- Vi ønsker, at gæsterne ud over at se og smage skal kunne høre, opleve, lære og mærke det økologiske fællesskab. I øko-hallerne vil messegæsterne kunne spotte nye, spændende øko-varer til storkøkkenet og restaurationsbranchen, få serveret ny viden om økologi på en anderledes og opsigtsvækkende måde og tage diskussionen om grøn udvikling ansigt til ansigt med kendte meningsdannere og eksperter, siger Torben Blok.

Mandag den 19. marts arrangerer Økologisk Landsforening og Messecenter Herning [Årets Økologiske Brancheaften](#). Her vil bl.a. overrækkelsen af Årets Økopris 2018 - som hylder ildsjæle, der gør en særlig indsats for at udbrede øko-måltider i landets storkøkkener – finde sted.

[Se det fulde program for ØKO-hallerne](#)
(Hallerne J1, J2 OG J3)

For yderligere info:

Torben Blok, markedschef for foodservice, Økologisk Landsforening, tlf. 29 61 69 34, tob@okologi.dk
Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 2442 6952, lsk@okologi.dk